JE VEUX DES ALIMENTS

NATURELLEMENT EQUILIBRES ET ACCESSIBLES A TOUS

TRADILIN®

Des farines de lin au service de vos innovations

- NATURELLEMENT RICHES EN OMÉGA 3
- NATURELLEMENT RICHE EN FIBRES
- MATIÈRES PREMIÈRES FRANÇAISES
- LIN ISSU D'UNE FILIÈRE TRACÉE
- PRODUITS AGRÉÉS BLEU-BLANC-COEUR

Valorex
ICI, LA NATURE INNOVE

ALIMENTATION HUMAINE

UNE LARGE GAMME DE FARINES DE LIN POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS INDUSTRIELS, TECHNOLOGIQUES, NUTRITIONNELS, MARKETING...

Bénéfices produits

Composées d'un mélange de lin et de céréales, les farines de lin s'utilisent dans tous les produits à base de céréales.
Issues d'un process de traitement breveté, nos farines apportent des oméga 3 et des fibres naturels ainsi que des marquants associés à une note printanière.
Grâce à la maîtrise de la granulométrie et à la diversité de nos supports, nos produits s'adaptent à toutes vos contraintes industrielles.

GAMME TRADILIN®

Notre gamme de farines est déclinée en version conventionnelle ou en version bio.
Nos supports et granulométries sont modifiables afin de réaliser des formules « à la carte ».

(Minimum de production pour des produits à la carte : 300kg par commande, consommation 2T/an)

	Existe en Bio	Support	Quantité de lin	Oméga 3	Granulométrie	Bénéfices produit fini
Croq'lin	✓	60 % farine de **BLÉ T55**	50% de **lin jaune** (sauf Croq'lin : 40% de **lin brun**)	13 % (sauf Croq'lin 9 %)	< 1600 µm	❶ Apport nutritionnel (*fibres et oméga 3*) ❷ Apport de moelleux ❸ Apport de marquants ❹ Communication Bleu-Blanc-Coeur
Croq'oméga	✓	50 % farine de **BLÉ T55**				
Valolin	✓	50 % farine de **SARRASIN**				
Org'oméga		50 % farine d'**ORGE MALTÉ TOASTÉE**				
Riz'oméga	✓	50 % de farine de **RIZ**				
Malt'oméga	✓	50 % farine de **BLÉ MALTÉ TOASTÉ**				
Son d'avoin'oméga		50% farine de **SON D'AVOINE**				

MODE D'EMPLOI :

Applications

Nos farines TRADILIN® s'utilisent dans toutes les applications alimentaires : Meuneries, boulangeries, viennoiseries, pâtisseries sucrées et salées, traiteurs, pâtes ménagères, plats cuisinés, sauces...

Taux d'incorporation

Exemple de taux d'incorporation pour une baguette à 260kcal/100g

❶ BLEU BLANC COEUR

(330mg d'oméga 3 / 100g)

= **4 %**

❷ **Source d'oméga 3**

(300 mg d'oméga 3 / 100 Kcal et 100 g)

= **8.5 %**

Le Clos Guillaume - 35210 COMBOURTILLÉ
Tél. : +33 (0)2 99 97 69 05 - Fax : +33 (0)2 99 97 60 68
alimentationhumaine@valorex.com

Valorex ICI, LA NATURE INNOVE | ALIMENTATION HUMAINE